

令和3年度2月分 加工食品等 アレルゲン一覧表

表示について：材料(○)と調味料(●)、コンタミネーション(▲)の区別をして表示をしています。

NO.1

日	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	やまいも	筍	くるみ	果実	アレルギー	その他	
		酒																							
		赤・白ワイン																					○		米 ぶどう もち米 米
		みりん																							
		濃口・淡口醤油			○														○						
		白醤油			○														○						
		赤味噌																	○						米
		白味噌																	○						米
		豆味噌																	○						
		澱粉																							じゃがいも
		酢(穀物酢)																							米
		ウスターソース																					○		トマト
		トマトケチャップ(調理用)																					○		トマト
		鶏がらスープ															○								
		和風だしのもと																							カツオ ●マグロ 昆布
		洋風だし													○			●							●カツオ
		スープストック																							にんにく ●サワラ ●タイ ●マグロ ●カツオ ●イワシ ●アジ ●麦芽
		コンソメ																							●サワラ ●タイ ●マグロ ●カツオ ●麦芽
		中華スープ													○		○	○					○		トマト にんにく ごま油 魚醤
		だしパック(鰹なし)										○													アジ イワシ
		カレー粉																					○		陳皮
		バター		○																					
		脱脂粉乳		○																					
		米油																							米
		大豆油																							米
		サラダ油																							米
		ごま油																							ごま
		豆腐																							○
		絹厚揚げ																							○
		油揚げ																							○
1	うどん	一食用うどん(小学・中学)			○																				
(火)	けんちんうどん汁	冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																				
	竹輪のごま揚げ	糸かまぼこ			▲																				タラ
	さばのカレー焼き	竹輪							※2	※2															タラ イトヨリ
2	切干大根とツナの炒め煮	さば			▲			▲			▲	○													▲アーモンド
(水)	豚汁	オイルツナ																							キハダマグロ
	厚焼き玉子	煮干粉																							イワシ
3	五目豆	厚焼き玉子	○		●																				○
(木)	つみれ汁	竹輪	▲		○				▲	▲					○										タラ タチウオ
	さわらの西京焼き	いわしつみれ	▲	▲	▲				▲	▲															イワシ タラ
4	すまし汁	白甘味噌																							米
(金)	手まり麩	塩こうじ																							米
	ちらしかまぼこ	手まり麩			○																				
7	黒食パン	ちらしかまぼこ			▲																				タラ トマト
(月)	あじフライ	黒食パン		○	○																				○
	キャロットポタージュ	あじフライ	▲		○			▲	▲		▲														あじ ▲ごま
	小型パン	ソテーオニオン																							○
8	焼きそば	小型パン		○	○																				○
(火)	揚げギョーザ	中華麺			○																				
	アルファベットスープ	焼きそばソース													●										○
		ギョーザ			○										●	○									○
		ベーコン													○										○
		マカロニ			○																				○
9	炒り高野豆腐	高野豆腐																							○
(水)	野菜のナムル	豆板醤			○																				○
10	わかめのスープ	なると			▲																				○
(木)	揚げパン	揚げパン		○	○																				○
14	豆腐ハンバーグ	揚げパン																							○
(月)	大根サラダ	豆腐ハンバーグ													○		○	○							○
	クリームシチュー	イタリアンドレッシング																							○
		ソテーオニオン																							○
15	うどん	一食用うどん(小学・中学)			○																				
(火)	こんにゃくの炒め煮	冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																				
		かまぼこ	▲	▲	○				※2	※2															イトヨリ タラ ゼラチン 魚醤
		さつま揚げ							※2	※2															イトヨリ タラ エソ

「1~3月を通して使用する食材」です。

表示について：材料(○)と調味料(●)、コンタミネーション(▲)の区別をして表示をしています。

令和3年度2月分 加工食品等 アレルゲン一覧表

NO.2

日	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	やまいも	筍	くるみ	果実	その他	
16 (水)	シューマイ	シューマイ			○			▲	▲	▲	▲				○	▲	○	○				▲	▲ごま ▲バナナ ▲りんご ▲ゼラチン	
	八宝菜	オイスターソース												●									●牡蠣 ●ほたて ●魚醤	
	春雨スープ	春雨																					緑豆 えんどう豆	
17 (木)	大豆の揚げ煮	乾燥小魚						▲	※2	※2													カタクチイワシ	
	味噌煮	玉はんぺん	▲	▲	▲			▲	※2	※2					▲		▲	○	▲			▲	イトヨリ タチウオ ママカリ グチ キントキ コチ ハモ クロヒラアジ シマアジ ハゼ ヒメジ エソ ハタ トビウオ ▲ごま ▲りんご ▲ゼラチン	
18 (金)	塩昆布和え	塩昆布			○													○					昆布	
	どさんこ汁	煮干粉																					イワシ	
21 (月)	コッペパン	コッペパン		○	○													○						
	メンチカツ	メンチカツ		▲	○			▲	▲		▲	▲			○	▲	▲	▲					▲	●麦芽 ●カタクチイワシ ●かつお ▲オレンジ ▲りんご ▲ゼラチン ▲アーモンド
	海藻サラダ	海藻ミックス							※3	※3														わかめ 茎わかめ 寒天 つのまた
	キャベツのスープ	ウインナー													○								○	レモン 魚醤 ●カツオ
22 (火)	いちごジャム(中のみ)	いちごジャム		▲	▲		▲											▲					○	いちご りんご ▲バナナ ▲オレンジ
	ソフト麺	ソフト麺(小学・中学)			○																			
	味噌ソース	スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																		
24 (木)	いかのバター醤油焼き	いか		▲	▲			○	▲	▲	▲	▲												
	がんもの含め煮	がんもの含め煮			●													○	○					長芋 ごま ●かつお
25 (金)	チキンカレー	カレールウ(パーモント)		○	○										○			○					○	バナナ りんご トマト にんにく
		カレールウ(ディナー)		○	○										○		○	○					○	バナナ りんご
		りんごピューレ																▲					○	りんご
		ソテーオニオン																○						
28 (月)	カラフルサラダ	かんきつドレッシング																					○	みかん 梅肉 ゆず皮 ●ホッケ ●タラ
	黒コッペパン	黒コッペパン		○	○													○						
	ホキのオリーブ焼き	オリーブ油																						オリーブ
野菜スープ	ポテトサラダ	香りごまドレッシング			●																			ごま油 ごま
	野菜スープ	ベーコン													○									●カツオ

- ※1: 油には大豆や米、ごまやオリーブが使われています。
- ※2: 魚介類またはその製品については、同じ海に生息している「エビ」「かに」等を捕食している場合があります。
- ※3: 小魚や海藻などには、えび、かに、いか等が混入している場合があります。
- ※4: 魚卵が残存する場合があります。
- ※5: ▲がついている食品については、工場内の同一ラインの設備を使用または、同一の工場内で使用しています。尚、毎回商品が変わるごとに洗浄は行っています。
- ※6: 給食センターでは揚げ物をする場合、揚げ油は複数回使用します。毎回、天かすなどはこしていますがえび、小麦粉などを使用した油を使うこともあります。
- ※7: 給食センターでは毎日洗浄をしていますが、卵、牛乳などアレルギー食品を使用した同一の釜、鉄板、調理器具などを使用しています。